

**EVALUASI PENERAPAN HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT (HACCP) PADA MAKANAN PASIEN RAWAT INAP DALAM PENCEGAHAN INFEKSI NOSOKOMIAL DI RUMAH SAKIT X KOTA SEMARANG TAHUN 2016**

**DEWI HIDAYATUL HASANAH**

(Pembimbing : Dr. MG.Catur Yuantari, S,KM, M.Kes)

*Kesehatan Masyarakat - S1, FKes, Universitas Dian*

*Nuswantoro*

*www.dinus.ac.id*

*Email : 411201201526@mhs.dinus.ac.id*

**ABSTRAK**

PROGRAM STUDI S1 KESEHATAN MASYARAKAT  
FAKULTAS KESEHATAN UNIVERSITAS DIAN NUSWANTORO  
SEMARANG  
2017  
ABSTRAK

DEWI HIDAYATUL HASANAH

EVALUASI PENERAPAN HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT (HACCP) PADA MAKANAN PASIEN RAWAT INAP DALAM PENCEGAHAN INFEKSI NOSOKOMIAL DI RUMAH SAKIT X KOTA SEMARANG TAHUN 2016

CCLI + 164 + 18 Tabel + 24 Gambar +5 Lampiran

Penyakit infeksi nosokomial merupakan salah satu penyebab utama tingginya angka kesakitan dan kematian di dunia, infeksi nosokomial disebabkan oleh bakteri berbahaya yang terdapat pada makanan dan minuman yang disediakan oleh rumah sakit. Berdasarkan survey awal yang telah dilakukan, didapatkan data Laporan Kejadian Infeksi Nosokomial di ruang rawat inap Rumah Sakit X Kota Semarang dari tahun 2014 sampai dengan tahun 2015 mengalami peningkatan. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui bagaimana evaluasi penerapan HACCP pada makanan pasien yang sedang menjalani rawat inap sudah sesuai dengan Standard Operating Procedure (SOP) atau belum. Penelitian ini adalah penelitian kualitatif dengan teknik pengambilan sampel sumber data adalah Purposive Sampling, sedangkan pengumpulan data dilakukan dengan metode triangulasi (observasi, wawancara dan studi dokumentasi). Variabel penelitiannya adalah penerapan HACCP pada makanan pasien rawat inap di Rumah Sakit X Kota Semarang. Instrument penelitian menggunakan panduan wawancara, lembar checklist observasi dan alat perekam. Subjek penelitian (informan key) yaitu 8 orang karyawan bagian pengolahan makanan sedangkan informan crosschecknya adalah kepala instalasi gizi dan 4 orang karyawan bagian pramusaji. Data yang didapatkan dari observasi, wawancara dan studi dokumentasi dikumpulkan dan disatukan (digabung) kemudian dibandingkan dengan SOP. Hasil penelitian ini menunjukkan karyawan instalasi gizi sudah melakukan penerapan 7 prinsip HACCP dengan baik karena sudah sesuai dengan SOP yang digunakan kecuali pada prinsip ke 7 belum sesuai dengan SOP yang digunakan yaitu prinsip menetapkan dokumentasi dan belum pernah ada pelatihan HACCP pada prinsip prinsip ke 2 yaitu menentukan Titik kendali kritis (TKK). Berdasarkan penelitian diatas sebaiknya diadakan pelatihan mengenai HACCP untuk juru masak dan pramusaji, supaya mereka memahami dan mengetahui bagaimana Prinsip HACCP untuk pengolahan makanan, dikarenakan mereka yang terlibat langsung dengan Penerapan 7 Prinsip HACCP di instalasi gizi.

Kata Kunci : HACCP, Makanan, Rumah Sakit, Infeksi Nosokomial

**EVALUATION OF HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT  
(HACCP) APPLICATION IN THE INTEREST PATIENT FOOD IN  
PREVENTION OF NOSOKOMIAL INFECTION IN HOSPITAL X  
SEMARANG CITY IN 2016**

**DEWI HIDAYATUL HASANAH**

(Lecturer : Dr. MG.Catur Yuantari, S,KM, M.Kes)  
*Bachelor of Public Health - S1, Faculty of Health Science,  
DINUS University  
www.dinus.ac.id  
Email : 411201201526@mhs.dinus.ac.id*

**ABSTRACT**

STUDY PROGRAM S1 COMMUNITY HEALTH  
FACULTY OF HEALTH UNIVERSITY DIAN NUSWANTORO  
SEMARANG  
2017  
ABSTRACT

DEWI HIDAYATUL HASANAH  
EVALUATION OF HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT (HACCP) APPLICATION IN THE  
INTEREST PATIENT FOOD IN PREVENTION OF NOSOKOMIAL INFECTION IN X SEMARANG CITY X  
2016

CCLI + 164 + 18 Table + 24 Images + 5 Attachments

Nosocomial infectious disease is one of the main causes of the high rate of morbidity and mortality in the world, nosocomial infections are caused by harmful bacteria found in foods and beverages provided by hospitals. Based on the initial survey that has been done, data obtained Nosocomial Infection Report in the inpatient wards of Hospital X in Semarang City from 2014 until 2015 has increased. The purpose of this study was to find out how the evaluation of HACCP application on the food of patients undergoing hospitalization is in accordance with Standard Operating Procedure (SOP) or not. This research is qualitative research with data source sampling technique Purposive Sampling, while data collection is done by triangulation method (observation, interview and documentation study). The research variables are the application of HACCP on food of inpatients at X Hospital of Semarang City. The study instrument used interview guides, observation checklists and recorders. Research subjects (informant key) that is 8 employees of food processing department while the chrosscheck informant is head of nutrition installation and 4 employees part waiter. Data obtained from observations, interviews and documentation studies were collected and combined, and then compared with the SOP. The results of this study showed that the nutritional installation employees have implemented the 7 principles of HACCP well because it is in accordance with the SOP used except in principle 7 are not in accordance with the SOP used is the principle of establishing documentation and there has been no HACCP training on the 2nd principle of determining critical control. Based on the research above, training should be held regarding HACCP for cooks and waitresses, so that they understand and know how the HACCP Principles for food processing, because they are directly involved with the application of the 7 HACCP Principles in Nutrient Installations.

Keyword : HACCP, Food, Hospital, Nosocomial Infection

